

L'olio extra vergine d'oliva compie 50 anni

di Paolo Valente | 



Un'intera giornata di incontri ha celebrato il cinquantesimo compleanno della denominazione "Olio extra vergine d'oliva"

Il 13 novembre 1960 è stata promulgata la legge 1407 che ha istituito la denominazione commerciale "olio extra vergine di oliva", denominazione che rimane tuttora vigente sebbene le norme abbiano subito inevitabili modifiche e aggiornamenti.

Teatro Naturale, Coltura & Cultura ed Olio Officina hanno voluto ricordare, il 2 dicembre 2010, questa importante data con un ricco programma, denso di incontri e relazioni, che ha consentito di soffermarsi a riflettere sul ruolo dell'olio nella società contemporanea: dalla percezione del consumatore all'utilizzo in cucina, sino ai positivi effetti sulla salute. Non sono mancati momenti di condivisione delle esperienze: "buoni esempi" dal mondo della produzione olearia italiana.

A conclusione della giornata, uno stimolante incontro, organizzato in collaborazione con AIS Lombardia, dal titolo "Presi per il naso. L'approccio diretto con l'olio, a scuola di assaggio" ha mostrato le tecniche di produzione e di assaggio, con lo scopo di avvicinare il pubblico presente, in gran parte sommelier, al mondo dell'olio extravergine d'oliva.

La produzione dell'olio inizia con la raccolta e lo stoccaggio delle olive. E' questo un punto critico per la qualità del prodotto finale: se prolungato nel tempo o effettuato in condizioni non ottimali può provocare evidenti difetti nell'olio.

L'eliminazione delle foglie e degli altri eventuali corpi estranei (terra, rametti, ecc.) precede le operazioni di macinatura delle olive, chiamata frangitura o molitura. Storicamente veniva effettuata con l'ausilio di una macina di pietra. La tecnica moderna prevede, in alternativa, l'utilizzo di martelli frangitori o di coppie di rulli controrotanti.

Alla frangitura segue la gramolatura, che ha lo scopo di far aggregare le goccioline di olio per agevolarne l'estrazione. Il rimescolamento della pasta di olive favorisce anche la formazione dei composti volatili responsabili della ricchezza aromatica dell'olio.

La separazione dell'olio dall'acqua di vegetazione e dalla parte solida, detta sansa, avviene mediante pressione e successiva centrifugazione.

Inizialmente la parte liquida viene separata da quella solida, poi si elimina la parte acquosa. I frantoi industriali utilizzano sistemi di separazione a ciclo continuo utilizzando apparecchiature che sfruttano la forza centrifuga.



I principali elementi che consentono la produzione di un olio di qualità possono essere identificati in: fattori ambientali, scelta delle varietà da utilizzare e tecniche agronomiche.

L'ambiente, il territorio, il clima e la composizione del suolo sono di fondamentale importanza per la scelta della varietà da impiantare.

Attraverso le tecniche agronomiche e tecnologiche, l'uomo interviene cercando di mantenere la qualità del frutto. Infatti l'olio è già contenuto nell'oliva e la lavorazione si limita ad estrarlo e a renderlo disponibile all'uso; la tecnica dunque può solo diminuire, a volte anche in modo considerevole, la qualità, ma non incrementarla. Il numero di piante per ettaro, i sistemi di irrigazione, il periodo e i metodi di raccolta incidono sulla materia prima e, di conseguenza, intervengono sulle caratteristiche del prodotto finale.

Anche la conservazione dell'olio deve essere effettuata rispettando precise regole: la luce e l'alta temperatura sono, infatti, fattori acceleratori dei processi ossidativi: l'olio dovrebbe essere mantenuto al buio, ad una temperatura di circa 14 °C; sono da evitare anche le temperature troppo basse, che provocano la cristallizzazione.

Le normative prevedono che, per determinare la qualità di un olio, vengano analizzati ben 26 parametri chimico-fisici; per volere della Comunità Europea, dal 1991, anche l'analisi sensoriale è divenuta obbligatoria per la classificazione del prodotto, assumendo un'importanza pari a quella delle prove di laboratorio.

La degustazione dell'olio prevede l'esame olfattivo e quello gusto-olfattivo. L'aspetto visivo non è rilevante, anzi, potrebbe influenzare il giudizio del degustatore; proprio per questo motivo il bicchiere da degustazione è in vetro di color blu o marrone.

Il campione viene prima portato al naso per apprezzarne i sentori aromatici. In un olio di qualità possono essere riconosciuti profumi fruttati ed in particolare di oliva sana e fresca, a volte acerba, di erba fresca, di mandorla verde, di carciofo, di pomodoro, di mela, di erbe aromatiche e addirittura di frutti di bosco.

Segue l'assaggio di una quantità corrispondente ad un cucchiaino da tavola; l'olio viene fatto roteare in bocca per una decina di secondi. Occorre poi vaporizzare il liquido nel cavo orale senza deglutirlo: si aspira pertanto dell'aria a bocca leggermente aperta. Questa operazione viene chiamata strappaggio e permette di analizzare per via retro-nasale gli aromi. Per via olfattiva si valutano l'amaro e il piccante, entrambe caratteristiche di qualità.



Sono state stabilite regole per la composizione del panel di assaggiatori, per la sala di degustazione e per la temperatura dell'olio in esame. I degustatori sono tenuti al rispetto di un codice di comportamento per poter essere in condizioni psico-fisiche ottimali durante le fasi dell'analisi sensoriale.